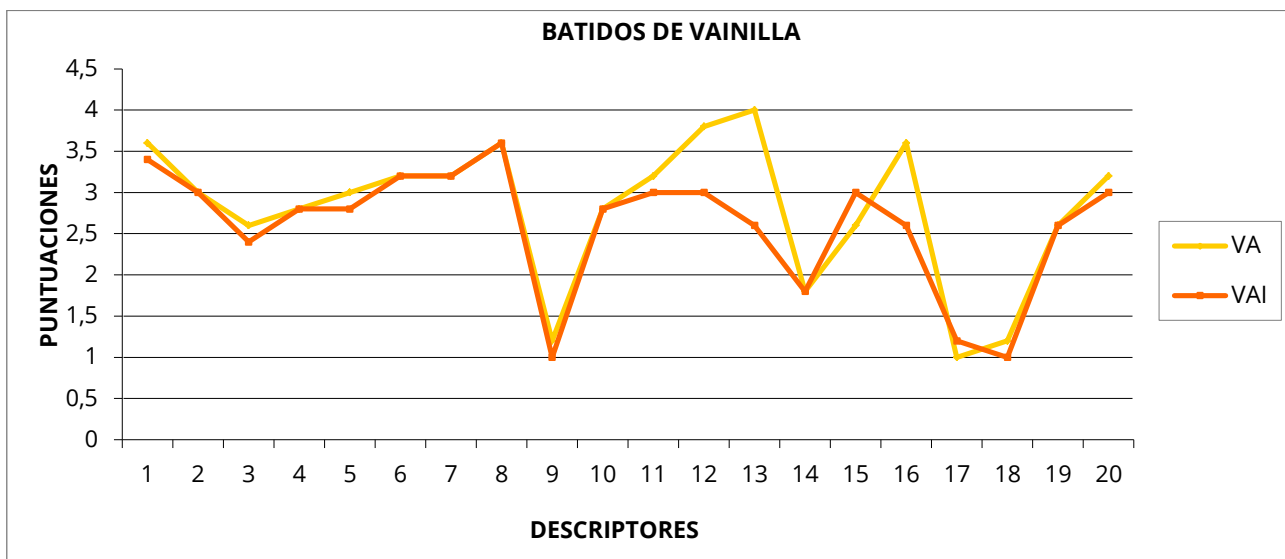


EJEMPLO DE APLICACIÓN DE ANÁLISIS SENSORIAL

Selección de nuevos proveedores

Los cambios de proveedores a la industria, por motivos económicos, de disponibilidad, o bien por la búsqueda de características diferentes, pueden llevar parejos cambios en las características sensoriales de los productos, a veces buscados, y a veces no deseados.

La gráfica que se muestra a continuación refleja la influencia de la aplicación de un nuevo ingrediente sobre las características sensoriales de un producto, lo que permitirá al fabricante saber cuáles son los descriptores más alterados por esa modificación, y decidir en consecuencia.



- | | | | |
|--------------------------|--------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| 1. Color | 6. Intensidad gral. olor | 11. Acuosidad en boca | 16. Flavor a vainilla |
| 2. Homogeneidad | 7. Olor a leche | 12. Intensidad gral. de gusto | 17. Flav. extraños |
| 3. Brillo | 8. Olor a vainilla | 13. Dulzor | 18. Retrog. extraños |
| 4. Ad. con cucharilla | 9. Olores extraños | 14. Amargor | 19. Astringencia |
| 5. Acuos. con cucharilla | 10. Ad. en boca | 15. Flavor a leche | 20. Persistencia |